

# Loopbaan in de Voedingsindustrie

Infodag onderwijsloopbaan: Een kijk in de praktijk  
19 november 2024  
Provinciehuis Oost-Vlaanderen



**ALIMENTO**

Opleidingsadviseur  
van de voedingsindustrie

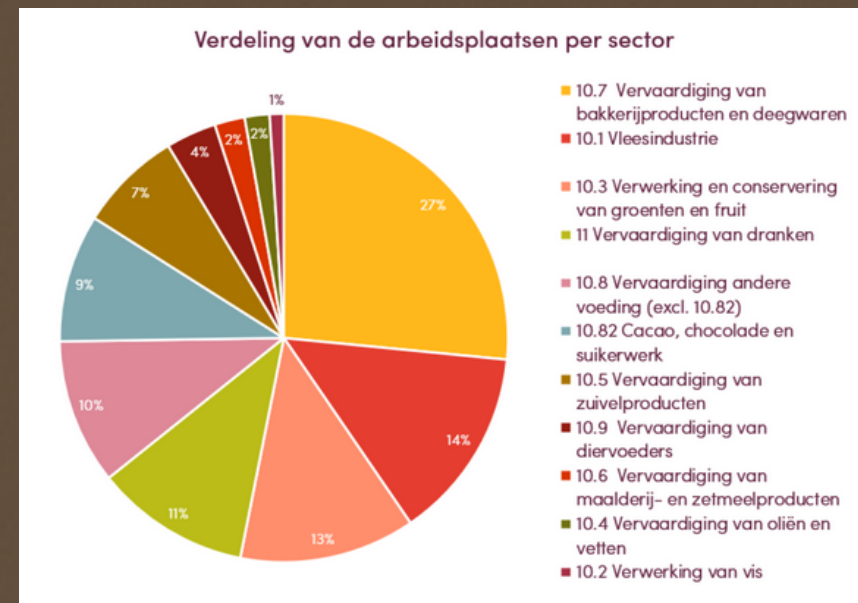
- Wat is Alimento?
- De Agro-voedingsketen
  - De voedingssector: enkele cijfers en kenmerken
  - Evolutie en innovatie in de voedingssector
    - Trends
    - Ontwikkelingen
  - Profielen in de voedingssector
  - Waarom we wetenschappers, operators, technici en logistiekers nodig hebben
  - De ambachtelijke bakkerijsector
- De onderwijsmatrix: het studiedomein voeding en horeca
  - Studierichtingen bakkerij
  - Studierichtingen STEM
  - Studierichtingen logistiek
  - Scholen bakkerij in Gent
- Contact



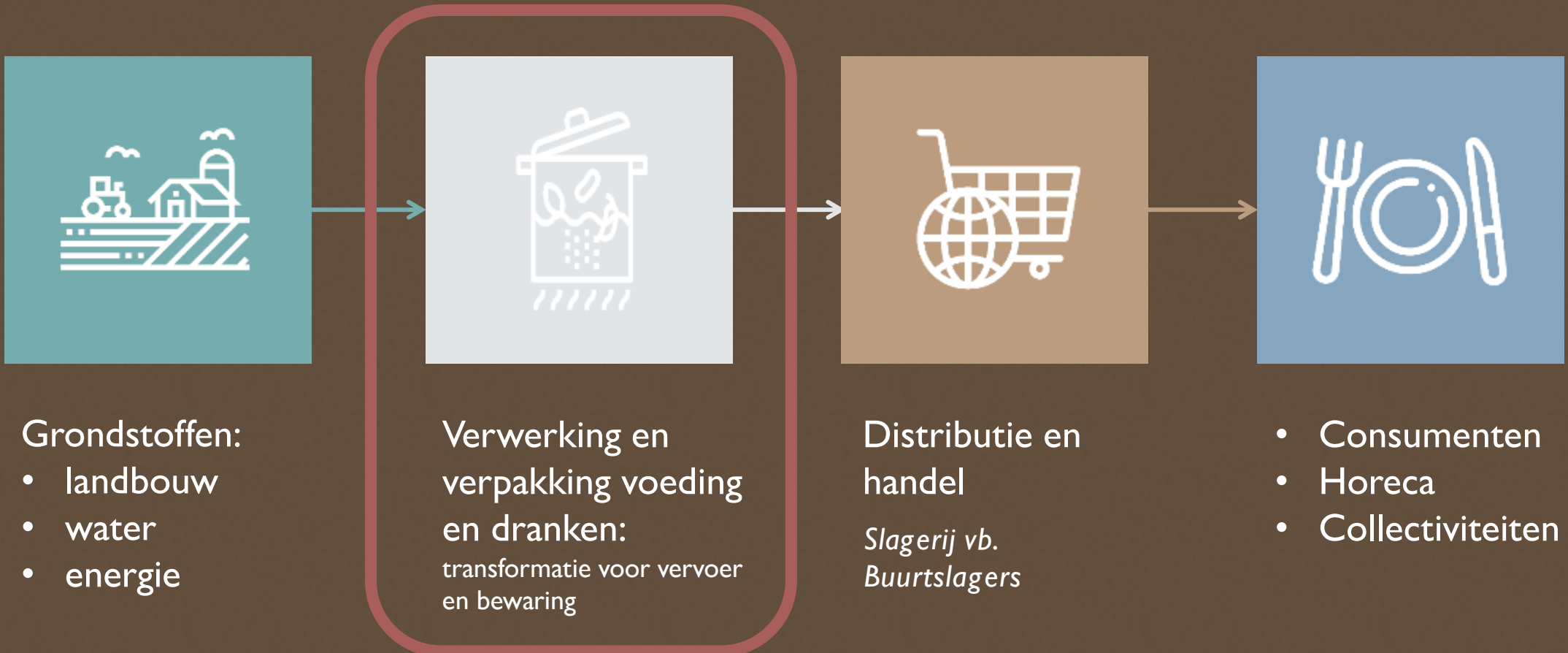
# Wat is Alimento (IPV vzw) ?



- Alimento is een sectorfonds - opleidingsfonds - loopbaanfonds
  - Loopbaanondersteuning van (toekomstige) werknemers (en werkgevers i.f.v.).
  - Paritair bestuurd
- The logo for Fevia Vlaanderen, featuring the word 'Fevia' in a bold, purple font and 'Vlaanderen' in a smaller, black font below it.
- The logo for the Flemish Bakers' Federation, featuring a yellow speech bubble icon with a fork and knife inside, followed by the word 'bakkers' in yellow and 'vlaanderen' in black, with 'de bakkerijfederatie' in a smaller black font below.
- Belgische voedingsindustrie. (PC 118 -220)
  - Verwerking tot voedingsproducten voor mens en dier
  - => diverse subsectoren (**bakkers**, brouwers, vleesverwerking, koekjes, dranken ...)



# DE AGRO-VOEDINGSKETEN



**Voedingsindustrie o.a.** brood-en banketbakkerij, chocolatier, ...maar ook industrieel verwerkende bedrijven (vb. La Lorraine, Callebaut, Breydel...B2B en B2C

# De voedingsindustrie : de lekkerste sector

“Small country. Great food.”



€38,3  
miljard aan  
export



Belangrijkste exportproducten



€80,7  
miljard

De grootste  
industriële sector  
(bijna 1/4 van de omzet)



4.073  
werkgevers



102.000  
directe jobs

De grootste industriële  
werkgever in België



Koploper in  
product- en procesinnovatie.



Digitalisering & robotisering :  
de 3<sup>de</sup> en 4<sup>de</sup> plaats in Europa



25  
werknemers  
per werkgever

KMO-sector



Productie-  
operator  
voeding

Op zoek naar diverse  
profielen

# De voedingsindustrie : duurzame evolutie en innovatie



# De voedingsindustrie : duurzame evolutie en innovatie



**Gemiddelde voedingswaarde**

	Per 100g	1 Portie (10 g)**	% (10g)
Energie	679kJ 162 kcal	68kJ 16 kcal	<1% <1%
Vetten	1,5 g	1,2 g	2%
waarvan verzadigde vetzuren	0,3 g	0,2 g	<1%
Koolhydraten	6,0 g	0,6 g	<1%
waarvan suikers	0,3 g	0,3 g	<1%
Vezels			
Eiwitten			
Zout			

**Energie**

526 kJ 126 kcal	Vet 8,6 g	Verz. vet 2,0 g	Suikers 0,3 g	Zout 1,25 g
6%	12%	10%	<1%	20%

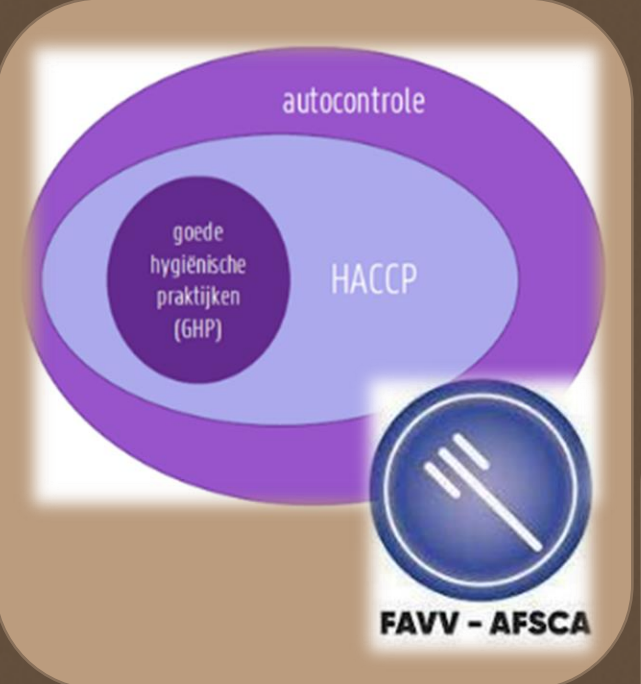
**NUTRI-SCORE**

A B C D E

**540 g e / 8 stuks (68 g)**

**Ingrediënten:** water, tarwebloem, scharrelei, palmolie, magere melkpoeder, suiker, weipoeder, gefractioneerde boterolie, roggebloem, zout, rijsmiddel (E500), aroma, azijn, conserveermiddel (E202).

**Allergie-informatie:** bevat tarwegluten, ei, lactose, melkeiwit, roggegluten.



# Trends

- Vleesvervangers en zuivelvervangers: eiwit uit sojabonen, erwten, ..., uit groene algen (spirulina)...uit schimmels...
- Alcoholvrij bier: sterk stijgend verbruik
- Laag suiker frisdranken - water met smaakjes
- Revival van de fermentatie
  - Toepassing voor smaakverrijking, productvernieuwing of bewaring





# Ontwikkelingen

- Kweekvlees:
  - Cel uit een dier halen
  - Kweken in een reactor tot spiercellen, 'vlees'
- 3D food printing
- Verpakkingen:
  - Minder plastic
  - Beter recyclebaar maken
  - Slimme verpakking
- Restproducten: herwaarderen  
"afvalproducten". vb. bierdruf koekjes, witloofkroketten, ...



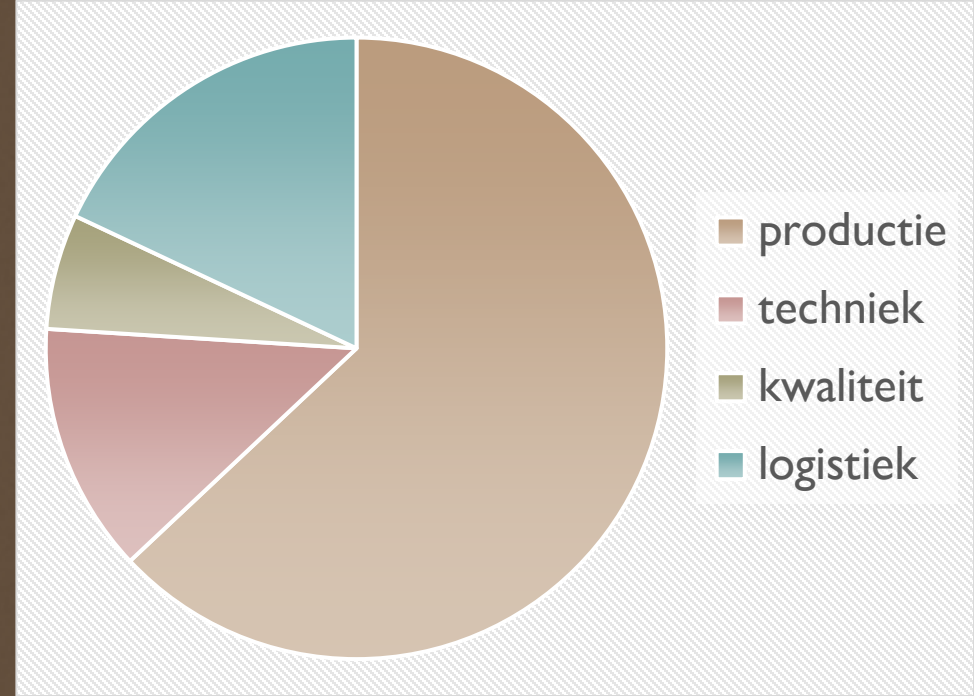
**DUURZAME KROKETTEN FRETTEN?**



# Profielen in de voedingssector

zowel hoog- als kortgeschoolden

- Productie: +/- 60 %
  - Productiemedewerker / -operator / procesoperator/ Lijnverantwoordelijke
- Onderhoud/techniek: 5 à 10 %
  - Elektromecaniciën (technische functies in het algemeen)
- Kwaliteit: 2 à 5 %
  - Kwaliteitsverantwoordelijke (labo)
  - R&D medewerker (ontwikkeling)
- Verkoop/marketing: +/- 15 %
  - ... logistiek, boekhouding, planning, ...



# Waarom we wetenschappers nodig hebben

## Productinnovaties – Kwaliteitsbewaking

= toepassen van wetenschappen (D – D/A)

(toepassing chemie, biochemie, (micro-)biologie) - voedingstechnologie

- Bestaand product verbeteren of vernieuwen:
  - Recept: minder suiker, zout, vet, additieven (E-nummers) (meestal stille innovaties), maar ook andere ingrediënten, smaken...
  - Langer houdbaar maken
- Compleet nieuw product ontwikkelen



Word jij ook voedingstechnoloog zoals Hendrick?



“Wetenschappers hebben ontdekt dat een snelle verhitting en afkoeling van melk ervoor zorgt dat melk tot wel zeven weken langer houdbaar is.”



Tessa bedenkt hoe je kaas kunt verbeteren

# Waarom we operators en technici nodig hebben

## Innovaties in het productieproces

= **toepassen wetenschappen én techniek** (D – D/A - A)

- Digitalisering (data-verwerking, bediening)
- Automatisering (programmatie (PLC), elektronica, elektriciteit, mechanica, pneumatica, hydraulica)
- Co-/Ro-botisering
- AI - artificiële intelligentie



# Waarom we operators (verpakkers) en logistiekers nodig hebben

## Innovaties in de verkoop

= toepassen techniek én logistiek (D/A – A)

- Verpakkingstechnieken
- Nieuwe opslagtechnieken
- Verkoop: 16% omzet online



# De ambachtelijke bakkerijsector

- Steeds minder warme bakkers: 4000 (1994) naar 2600, vandaag.
- **nacht- en weekendwerk.**
  - 10 jaar geleden: van nul beginnen tegen 7u 's morgens
  - **Nieuwe technologieën die het rijstproces vertragen (opstaan tussen 3u-5u)**
- Het blijft een **hardere stiel...**
  - veel vreemde uren, hard werken en fysiek uithoudingsvermogen.
- ...**met leuke kanten**
  - **Genieten van het vroege uur:** "Het is verbazingwekkend hoe wakker je om drie uur 's nachts kunt zijn."
  - **Genieten van je product:** "Het is geweldig om het product op te zien staan en klaar te hebben voor klanten."
  - Als je voor je zaak staat **verdien je goed**
  - Als je voor je product staat **krijg je veel respect**



# De onderwijsmatrix: het studiedomein Voeding en Horeca

Studiedomein <b>VOEDING EN HORECA</b>	Finaliteit Doorstroom	Dubbele finaliteit (doorstroom / arbeidsmarkt)	Finaliteit Arbeidsmarkt (D)BSO	Finaliteit Arbeidsmarkt BuSO OV3
2de graad of opleidingsfase	Biotechnische wetenschappen	Bakkerijtechnieken  Horeca Slagerijtechnieken Toerisme	Bakkerij  Restaurant en Keuken Slagerij	Basis Bakkerij  Basis Horeca Basis Slagerij
3de graad of kwalificatiefase	Biotechnologische en Chemische Wetenschappen	Bakkerijtechnieken  Horeca  Slagerij-Traiteurtechnieken Toerisme	Brood- en Banketbakkerij  Grootkeuken en Catering Restaurant en Keuken Slagerij	Medewerker (Banket-)Bakkerij  Medewerker Fastfood Medewerker Kamerdienst Medewerker Spoelkeuken Keukenmedewerker Medewerker Slagerij



# Studierichtingen Bakkerij

## Niet duale opleidingen

**Finaliteit Arbeidsmarkt BuSO OV3**  
**Medewerker (Banket-)Bakkerij**

**Arbeidsmarktgericht - BSO**  
**Bakkerij (2<sup>de</sup> graad)**  
**Brood- en banketbakkerij (3<sup>de</sup> graad)**

**Dubbele finaliteit – TSO**  
**Bakkerijtechnieken (2<sup>de</sup> graad)**  
**Bakkerijtechnieken (3<sup>de</sup> graad)**

**7<sup>de</sup> leerjaar**  
**Chocolatier**

## Duale opleidingen

**Arbeidsmarktgericht - BSO**  
**Medewerker (banket)bakkerij dual (2<sup>de</sup> graad)**  
**Brood- en banketbakkerij dual (3<sup>de</sup> graad)**

**Dubbele finaliteit – TSO**  
**Bakkerijtechnieken dual (3<sup>de</sup> graad)**

**7<sup>de</sup> leerjaar**  
**Chocolatier dual**



# Studierichtingen STEM

	(A) OK2	BUSO OV3 Kwalificatie/integratie	BSO/DBSO (A) OK3	TSO (D/A) OK4
2 <sup>de</sup> graad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productiemedewerker industrie</li> <li>• Installateur elektrotechnische basiscomponenten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productiemedewerker industrie</li> </ul>		
3 <sup>de</sup> graad			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koelinstallaties</li> <li>• Elektrische Installaties</li> <li>• Mechanische Vormgeving</li> <li>• Onderhoudsmechanica</li> <li>• Preventief onderhoud machines en installaties</li> <li>• Productie-industrie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biotechnische en chemische technieken</li> <li>• Elektromechanische technieken</li> <li>• Elektrotechnieken</li> <li>• Koel- en Warmtetechnieken</li> <li>• Mechanische vormgevingstechnieken</li> <li>• Elektronicatechnieken</li> </ul>
Se-n-Se			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elektromecaniciën</li> <li>• Elektrotechnicus</li> <li>• Installateur gebouwenautomatisering</li> <li>• Installateur nutsvoorzieningen</li> <li>• Technicus industriële elektriciteit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Techniker industriële procesautomatisatie</li> </ul>

# Studierichtingen Logistiek



	(A) OK2	BUSO OV3 Kwalificatie/integratie	BSO/DBSO (A) OK3
2 <sup>de</sup> graad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestuurder interne transportmiddelen</li> <li>• Magazijnmedewerker</li> <li>• verpakker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestuurder interne transportmiddelen</li> <li>• Magazijnmedewerker</li> <li>• verpakker</li> </ul>	
3 <sup>de</sup> graad			<ul style="list-style-type: none"> <li>• logistiek</li> </ul>
Se- n- Se			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Logistiek assistent magazijn</li> </ul>

# Scholen Bakkerij in Gent

## Secundair onderwijs - voltijds

- Bakkerij (A) 2de graad & Brood- en banketbakkerij (A) 3de graad
- Bakkerijtechnieken (D&A) 2de graad & 3de graad
- Chocolatier (7<sup>de</sup> jaar)?
  - Hotelschool Gent Lange Violettestraat 12, 9000 Gent
  - Hotelschool Gent Tweebruggenstraat 59, 9000 Gent

## Secundair onderwijs – Duaal leren

- Chocolatier (7<sup>de</sup> jaar)?
  - Hotelschool Gent Lange Violettestraat 12, 9000 Gent
  - Hotelschool Gent Tweebruggenstraat 59, 9000 Gent

## Secundair onderwijs – Buitengewoon

Opleidingsvorm 3

- Medewerker (banket)bakkerij (kwalificatie)
  - BuSO Sint-Gregorius, Jules Destréelaan 67, 9050 Gentbrugge

## Secundair volwassenenonderwijs

- Bakker
- Banketbakker
- Chocolade bewerker
  - CVO Gent Martelaarslaan 13 9000 Gent

# Contact

**Adviseur Secundair Onderwijs &  
volwassenonderwijs**

**Geert Van Bever**

0473 796 094

[geert.van.bever@alimento.be](mailto:geert.van.bever@alimento.be)





horeca  
forma

vlaanderen

# Wat staat er op het menu?

Oysters, champagne mignonette  
Gougeres topped with light cheese cream

Kangaroo saucissons, smoked trout rillette, chicken liver parfait  
Baguette, country loaf and caramelized butter  
**Domaine Jousset - Exilé Rosé Pet Nat 2016 - Vin de France**

Pork pate en croute, relish, pickles, herb salad & broche  
**Pierre Cotton - Brouilly 2017 - AOC Brouilly**

Poached murray cod, red wine jus and leeks  
**Pierre Cotton - Regnié 2017 - AOC Regnié**

Roasted duck cassoulet  
Mixed leaves  
**Pierre Cotton - Les Grilles 2016 - AOC Côte de Brouilly**

Holy goat and pumpkin cheesecake  
Tarragon cream  
**Pierre Cotton - Le Pré 2017 - AOC Beaujolais**

Mandarin and burnt honey opera  
Financier madeleines

- Wat is Horeca Forma?
- Op ontdekking in het horecalandschap
- Wat kan je verdienen?
- Opleidingsmogelijkheden

# Wat is

## Horeca

## Forma?

- Sectorale opleidingsorganisatie
- Paritair Comité 302
- Voor iedereen die werkt of wil werken in de horeca

**Versterken van competenties  
van mensen die nu of later in  
de horecasector (willen)  
werken,**

*Onze ambitie*

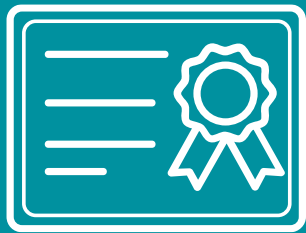
**zodat ze niet alleen sterker in  
hun schoenen staan, maar ook  
met meer plezier**

**en overtuiging aan de slag gaan  
en blijven in onze mooie sector.**



# DOMEINEN & DOELGROEPEN

VORMING



Werknemers  
in de horeca

ONDERWIJS



Leerlingen &  
leerkrachten

ARBEIDSMARKT



Werkzoekenden



# DOMEIN VORMING

## Versterken van competenties van mensen die nu of later in de horecasector (willen) werken

- Opleidingen voor werknemers  
PC302 en hun werkgevers
- Leerlingen met leerovereenkomst in horeca
- Variatie aan opleidingen



# DOMEIN ARBEIDSMARKT

## Bijdragen aan duurzame, kwaliteitsvolle loopbanen in de horeca

- Opleidingen voor werkzoekenden
- Mensen informeren via infosessie 'Neem je Horecaloopbaan in handen'
- Outplacement
- Ondersteuning werkgevers

# DOMEIN ONDERWIJS



## Bruggen bouwen tussen het horecaonderwijs en -bedrijven

- Kwalitatieve instroom en Toekomst Horecaonderwijs
- Kwaliteitsvolle leerwerkplekken
- Didactische materialen
- Bijscholingen leerkrachten
- Sessie 'Werken in de Horeca'

# ONTDEK **HET** HORECALANDSCHAP

Waar kan je werken?





**HOtel**

**REstaurant**

**CAfé/CAtering**

→ **OOK** brasserieën, sterrenrestaurants, frituren, traiteurs, feestzalen, koffiebars, ijssalons, snackbars, broodjeszaken, ...

**Waar kan je  
werken?**



Variatie aan jobs

Receptionist  
Chef de partie  
Maitre D'hôtel  
Hotelmanager  
Grootkeukenkok  
Barista Bartender Traiteur  
Kelner General Manager  
Front Office Manager  
Sommelier

Afwasser Kok  
Grootkeukenhulpkok  
Medewerker kamerdienst  
Food and beverage manager  
Manager Housekeeping Hulpkok  
Keukenmedewerker  
Fastfoodmedewerker  
Hulpkelner







# GROOTSTE TROEVEN VAN DE HORECA

- ONTSPANNEN SFEER
- DIVERSE SECTOR
- TAAKVARIATIE
- WERKPLEZIER
- CREATIVITEIT



# HORECA = DIVERSE SECTOR

- 42% van buitenlandse herkomst
- 50% man - 50% vrouw
- 16% < 25 jaar
- 34% laaggeschoolden
- 27% > 50 jaar
- 8 à 12% > personen met een arbeidshandicap



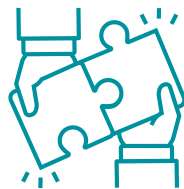
**Werkbaarder**

**Werk**

- Nieuwe tendensen in werk-privé balans
- Welbevinden op het werk
- Taakvariatie
- Technologische vernieuwing
- Alternatieve verloning
- Leermogelijkheden
- Aandacht voor werkdruk



# HORECA- ATTITUDES



SAMENWERKEN



STRESSBESTENDIG



FLEXIBEL



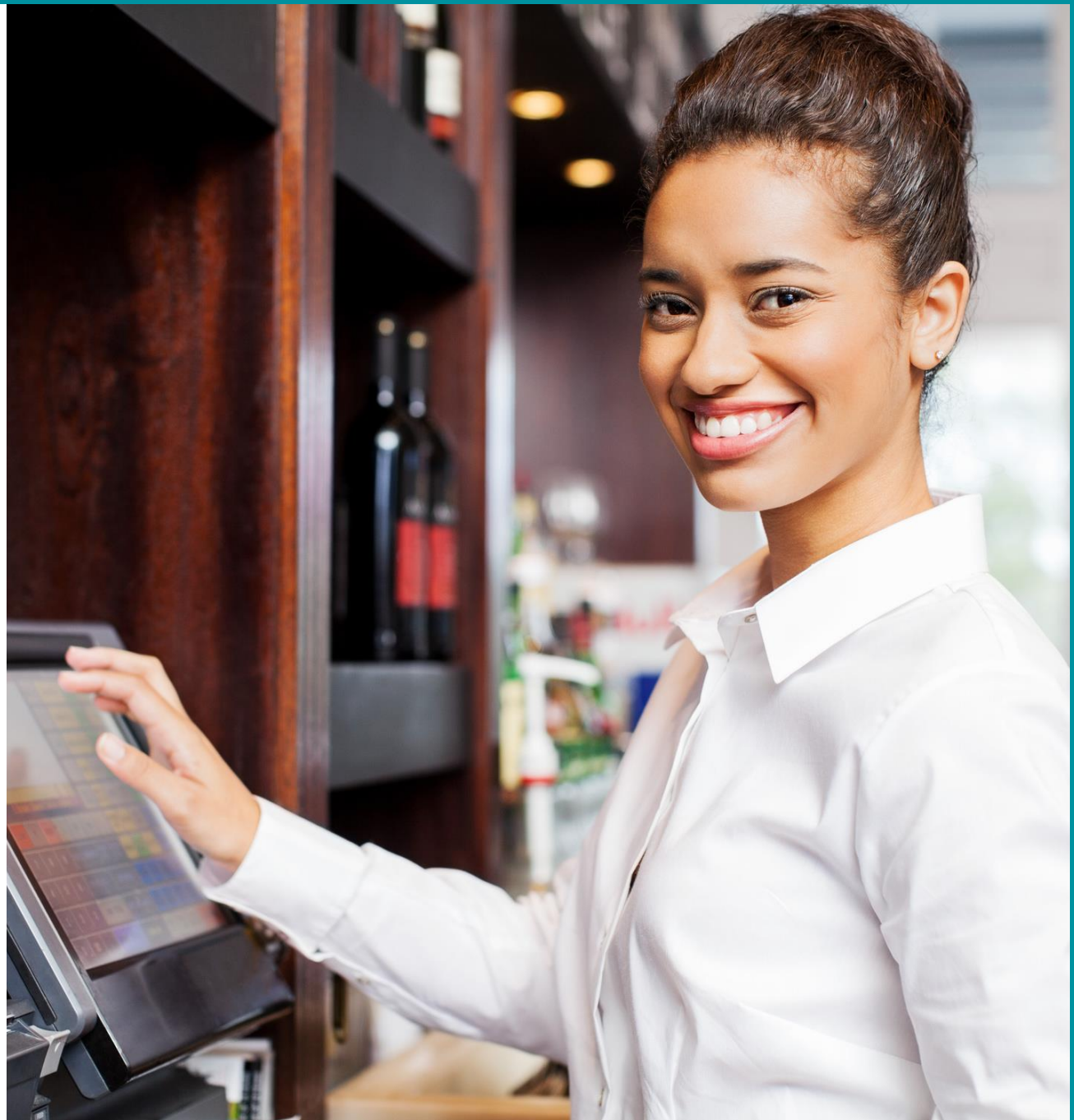
KLANTGERICHT



BETROUWBAAR

# ONTDEK **HET** HORECALANDSCHAP

Wat kan je verdienen?



# Lonen IN DE HORECA



Minimumloon is wettelijk vastgelegd per functie:

- [Functieclassificatie](#)
- [Loonbarema's](#)

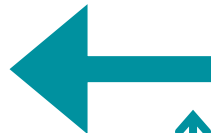


Een horecawerkgever mag meer betalen,  
loon is onderhandelbaar

Verhoging +0,4%

MINIMUMLONEN - 38 urenweek

9 functiecategorieën



Aantal jaren ervaring



	CAT. 1		CAT. 2		CAT. 3		CAT. 4		CAT. 5		CAT. 6		CAT. 7		CAT. 8		CAT. 9	
	uur	maand	uur	maand	uur	maand	uur	maand	uur	maand	uur	maand	uur	maand	uur	maand	uur	maand
0	12,7180	2.094,23	12,7180	2.094,23	12,7916	2.106,35	13,3536	2.198,89	14,1187	2.324,88	14,4924	2.386,41	16,4780	2.713,37	17,7522	2.923,21	18,8794	3.108,81
1	13,2882	2.188,12	13,2882	2.188,12	13,4111	2.208,36	13,9696	2.300,33	14,6267	2.408,53	15,0595	2.479,80	16,6826	2.747,06	17,9637	2.958,02	19,0990	3.144,98
2	13,5511	2.231,41	13,5511	2.231,41	13,6765	2.252,07	14,2969	2.354,23	14,9294	2.458,38	15,4199	2.539,15	16,8774	2.779,14	18,1667	2.991,45	19,3071	3.179,24
3	13,7985	2.272,15	13,7985	2.272,15	13,9709	2.300,54	14,5559	2.396,87	15,1653	2.497,22	15,7072	2.586,44	17,0734	2.811,41	18,3667	3.024,38	19,5112	3.212,84
4	13,9759	2.301,36	13,9759	2.301,36	14,2009	2.338,41	14,6893	2.418,84	15,3321	2.524,69	15,9292	2.623,00	17,2656	2.843,07	18,5683	3.057,59	19,7217	3.247,50
5	13,9759	2.301,36	13,9759	2.301,36	14,2971	2.354,25	14,8822	2.450,59	15,4291	2.540,66	16,0734	2.646,76	17,4631	2.875,59	18,7732	3.091,32	19,9322	3.282,18
6	13,9759	2.301,36	13,9759	2.301,36	14,3957	2.370,50	14,8822	2.450,59	15,5264	2.556,68	16,2227	2.671,34	17,6569	2.907,51	18,9741	3.124,40	20,1393	3.316,27
7	13,9759	2.301,36	13,9759	2.301,36	14,3957	2.370,50	15,0749	2.482,34	15,6233	2.572,64	16,3713	2.695,82	17,8564	2.940,35	19,1802	3.158,34	20,3517	3.351,26
8	13,9759	2.301,36	13,9759	2.301,36	14,3957	2.370,50	15,0749	2.482,34	15,7203	2.588,61	16,5163	2.719,68	18,0567	2.973,33	19,3879	3.192,54	20,5627	3.386,00
9	14,1018	2.322,10	14,1018	2.322,10	14,5222	2.391,33	15,2082	2.504,29	15,8576	2.611,22	16,6586	2.743,12	18,2179	2.999,87	19,5613	3.221,10	20,7473	3.416,39
10	14,1018	2.322,10	14,1018	2.322,10	14,5222	2.391,33	15,2122	2.504,95	15,8614	2.611,83	16,6650	2.744,17	18,2267	3.001,32	19,5706	3.222,62	20,7560	3.417,82
11	14,1018	2.322,10	14,1018	2.322,10	14,5222	2.391,33	15,2168	2.505,69	15,8656	2.612,54	16,6711	2.745,17	18,2356	3.002,80	19,5787	3.223,95	20,7649	3.419,29
12	14,1018	2.322,10	14,1018	2.322,10	14,5222	2.391,33	15,2205	2.506,31	15,8696	2.613,19	16,6771	2.746,15	18,2442	3.004,21	19,5877	3.225,44	20,7732	3.420,65
13	14,1018	2.322,10	14,1018	2.322,10	14,5222	2.391,33	15,2246	2.506,98	15,8735	2.613,83	16,6829	2.747,12	18,2481	3.004,86	19,5913	3.226,03	20,7773	3.421,32
14	14,2278	2.342,85	14,2278	2.342,85	14,6487	2.412,15	15,3543	2.528,34	16,0108	2.636,45	16,8257	2.770,63	18,4105	3.031,60	19,7668	3.254,94	20,9633	3.451,95
15	14,2278	2.342,85	14,2278	2.342,85	14,6487	2.412,15	15,3587	2.529,05	16,0145	2.637,06	16,8320	2.771,67	18,4204	3.033,22	19,7772	3.256,64	20,9738	3.453,69
16	14,2278	2.342,85	14,2278	2.342,85	14,6487	2.412,15	15,3587	2.529,05	16,0145	2.637,06	16,8320	2.771,67	18,4262	3.034,18	19,7829	3.257,59	20,9801	3.454,71
17	14,2278	2.342,85	14,2278	2.342,85	14,6487	2.412,15	15,3587	2.529,05	16,0145	2.637,06	16,8320	2.771,67	18,4320	3.035,13	19,7895	3.258,67	20,9860	3.455,69
18	14,2278	2.342,85	14,2278	2.342,85	14,6487	2.412,15	15,3587	2.529,05	16,0145	2.637,06	16,8320	2.771,67	18,4320	3.035,13	19,7895	3.258,67	20,9860	3.455,69
19	14,3537	2.363,58	14,3537	2.363,58	14,7753	2.433,00	15,4843	2.549,74	16,1478	2.659,01	16,9686	2.794,15	18,5851	3.060,35	19,9539	3.285,74	21,1624	3.484,74
20	14,3537	2.363,58	14,3537	2.363,58	14,7753	2.433,00	15,4843	2.549,74	16,1478	2.659,01	16,9686	2.794,15	18,5851	3.060,35	19,9539	3.285,74	21,1624	3.484,74
21	14,3537	2.363,58	14,3537	2.363,58	14,7753	2.433,00	15,4904	2.550,74	16,1547	2.660,14	16,9756	2.795,31	18,5896	3.061,09	19,9592	3.286,61	21,1676	3.485,61
22	14,3537	2.363,58	14,3537	2.363,58	14,7753	2.433,00	15,4904	2.550,74	16,1547	2.660,14	16,9756	2.795,31	18,5896	3.061,09	19,9592	3.286,61	21,1676	3.485,61
23	14,3537	2.363,58	14,3537	2.363,58	14,7753	2.433,00	15,4904	2.550,74	16,1547	2.660,14	16,9756	2.795,31	18,5952	3.062,01	19,9656	3.287,67	21,1738	3.486,61
24	14,4791	2.384,23	14,4791	2.384,23	14,9017	2.453,82	15,6165	2.571,51	16,2878	2.682,06	17,1122	2.817,81	18,7481	3.087,19	20,1304	3.314,80	21,3499	3.515,62
25	14,4791	2.384,23	14,4791	2.384,23	14,9017	2.453,82	15,6165	2.571,51	16,2878	2.682,06	17,1122	2.817,81	18,7481	3.087,19	20,1304	3.314,80	21,3499	3.515,62
26	14,4791	2.384,23	14,4791	2.384,23	14,9017	2.453,82	15,6227	2.572,54	16,2947	2.683,18	17,1188	2.818,90	18,7531	3.088,01	20,1354	3.315,62	21,3553	3.516,51
27	14,4791	2.384,23	14,4791	2.384,23	14,9017	2.453,82	15,6227	2.572,54	16,2947	2.683,18	17,1188	2.818,90	18,7531	3.088,01	20,1354	3.315,62	21,3553	3.516,51
28	14,4791	2.384,23	14,4791	2.384,23	14,9017	2.453,82	15,6227	2.572,54	16,2947	2.683,18	17,1188	2.818,90	18,7592	3.089,02	20,1412	3.316,57	21,3614	3.517,51
29	14,6055	2.405,04	14,6055	2.405,04	15,0284	2.474,68	15,7481	2.593,19	16,4277	2.705,09	17,2560	2.841,48	18,9113	3.114,05	20,3070	3.343,88	21,5374	3.546,49



Hulpkelner

Kelner

Maître d'hôtel



Loon stijgt  
bij  
doorgroeien



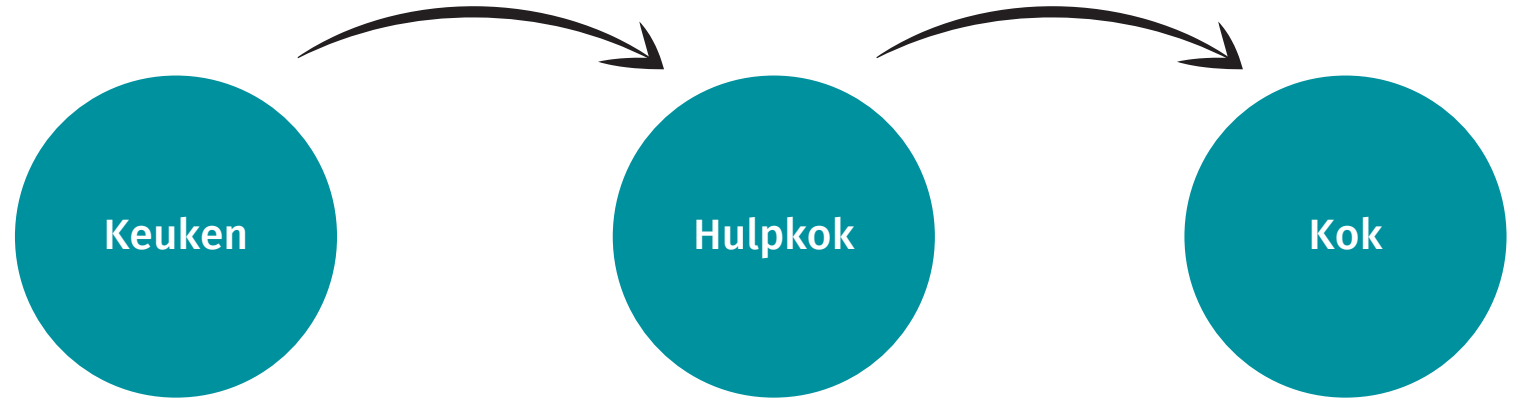
Keuken-  
medewerker

Hulpkok

Kok







Functiecategorie 2

Functiecategorie 5

Functiecategorie 8

Hoger loon door  
meer ervaring

Hoger loon door  
hogere functie

# Vergoedingen IN DE HORECA

- Woon-werkverkeer
- Kledijvergoeding
- Zon- en feestdagentoeslag
- Nachttoeslag
- Maaltijd- en ecocheques
- Eindejaarspremie
- Vakantiegeld
- Syndicale Premie
- Extralegaal pensioen
- Vergoeding bij tijdelijke werkloosheid
- Loonbonus

# ONTDEK **HET** HORECALANDSCHAP

Opleidingsmogelijkheden



# VOLTIJDS ONDERWIJS

## Hotelschool Gent

- Directie:

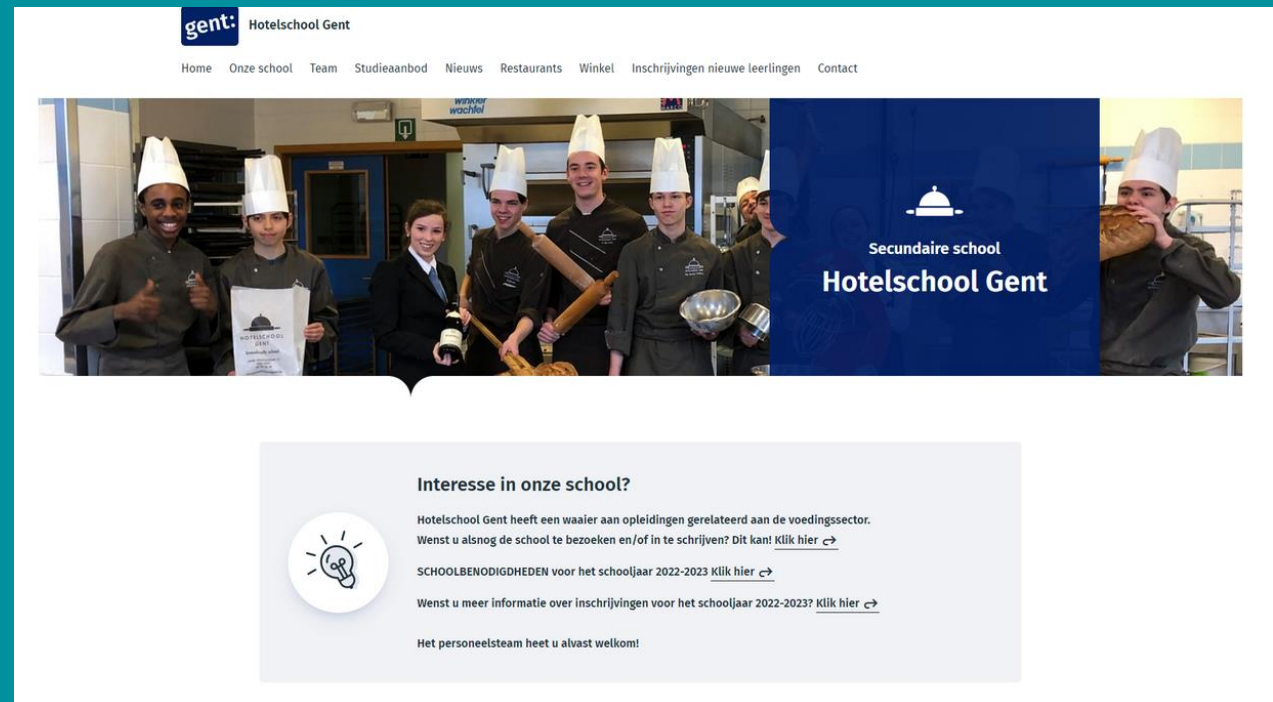
Luc De Wispelaere -

[luc.dewispelaere@onderwijs.gent.be](mailto:luc.dewispelaere@onderwijs.gent.be)

- TAC:

Filip Van Belle -

[filip.vanbelle@onderwijs.gent.be](mailto:filip.vanbelle@onderwijs.gent.be)



The screenshot shows the website for Hotelschool Gent. At the top, there is a navigation menu with links: Home, Onze school, Team, Studieaanbod, Nieuws, Restaurants, Winkel, Inschrijvingen nieuwe leerlingen, and Contact. Below the menu is a large banner image featuring a group of chefs in white uniforms and tall hats, some holding bread. To the right of the image, the text reads "Secundaire school Hotelschool Gent" with a small icon of a chef's hat. Below the banner, there is a section titled "Interesse in onze school?" with a lightbulb icon. The text in this section reads: "Hotelschool Gent heeft een waaier aan opleidingen gerelateerd aan de voedingssector. Wenst u alsnog de school te bezoeken en/of in te schrijven? Dit kan! [Klik hier](#) ➔" followed by "SCHOOLBENODIGDHEDEN voor het schooljaar 2022-2023 [Klik hier](#) ➔" and "Wenst u meer informatie over inschrijvingen voor het schooljaar 2022-2023? [Klik hier](#) ➔". At the bottom of this section, it says "Het personeelsteam heet u alvast welkom!"

# Aanbod Hotelschool Gent

1e graad  
2e jaar

- A-Stroom: Keuken, zaal, bakkerij en slagerij
- B-Stroom: Keuken, zaal, bakkerij en slagerij

2e graad  
3e jaar

- Dubbel finaliteit/TSO: Horeca
- Finaliteit arbeidsmarkt/BSO: Restaurant en Keuken

2e graad  
4e jaar

- TSO: Horeca
- BSO: Restaurant en Keuken

# Aanbod Hotelschool Gent

3e graad  
5e jaar

- TSO: Hotel
- BSO: Restaurant en Keuken

3e graad  
6e jaar

- TSO: Hotel
- BSO: Restaurant en Keuken + Grootkeuken

Specialisatie-  
jaar

- Gemeenschaps-restaurant
- Specialiteiten-restaurant

# VOLTIJDS ONDERWIJS

## OLVI GENT

### Contactgegevens

#### Adres



Tweebruggenstraat 55  
9000 GENT

Tel. 09 225 46 44  
[info@olvigent.be](mailto:info@olvigent.be)

#### Schoolbestuur

vzw Scholengroep van het Katholiek Onderwijs in Gent (vzw SKOG)  
Tentoonstellingslaan 2 te 9000 Gent

voorzitter: Bruno Vanobbergen

[info@skogvzw.be](mailto:info@skogvzw.be)  
[www.skogvzw.be](http://www.skogvzw.be)

KBO nr. 0725908903- | RSZ nr. 074199451302

### Beleidsteam

**Wim Danschutter**

Algemeen directeur

**Ulrik De Roover**

Pedagogisch directeur

**Martine Van Acker**

Directiesecretaresse

**Katrien Heene**

Beleidsmedewerker

**Willem Snauwaert**

Technisch Adviseur  
Coördinator

**Veerle Dujardin**

Technisch Adviseur

# Aanbod OLVI GENT

2e graad  
BSO

- Restaurant en Keuken

3e graad  
BSO

- Grootkeuken

Specialisatie-  
jaar

- Gemeenschaps-  
restauratie



# DUAAL LEREN EN DBSO

## CDO De Ronde

- Directie:  
Kathleen Immesoete
- Coördinator:  
Sebastiaan Joye

### CONTACT

#### DUAAL LEREN & DBSO

Hoger Technisch Instituut Sint-Antonius / Centrum deeltijds onderwijs De Ronde  
Holstraat 66  
9000 GENT

09 235 04 20  
dual@htisa.be  
CDOderotonde@htisa.be

[VOLG ONS OP FACEBOOK](#)



**OPENINGSUREN ONTHAAL**  
elke schooldag van 8u - 12u en van 12u30 tot 17u.  
Op woensdag enkel in de voormiddag.



# Aanbod CDO De Rotonde

2e graad  
dual

- Medewerker  
Fastfood
- Keuken-  
medewerker
- Medewerker  
Kamerdienst

3e graad +  
specialisatie  
DBSO

- Hulpkok DBSO

# DUAAL LEREN

## Duo2 GENT

- Directeur Bart Lysens
- Nico De Lange is coördinator duaal



**DuO<sup>2</sup>-Gent**  
Duaal onderwijs

## Contact

### Contactgegevens

#### Algemeen

Centrum Leren en Werken Gent (CLW-Gent)  
- Wittemolenstraat

Wittemolenstraat 9

9040 Gent

09 224 48 93 

clw.onthaalwm@onderwijs.gent.be 

# Aanbod DuO2 Gent

Keuken-  
medewerker

- 2e graad

Hulpkelner  
dual

- 2e graad

Restaurant en  
keuken

- 3e graad BSO

Kok  
dual

- Specialisatie

Grootkeuken +  
catering dual

- 3e graad

Grootkeuken  
kok

- Specialisatie

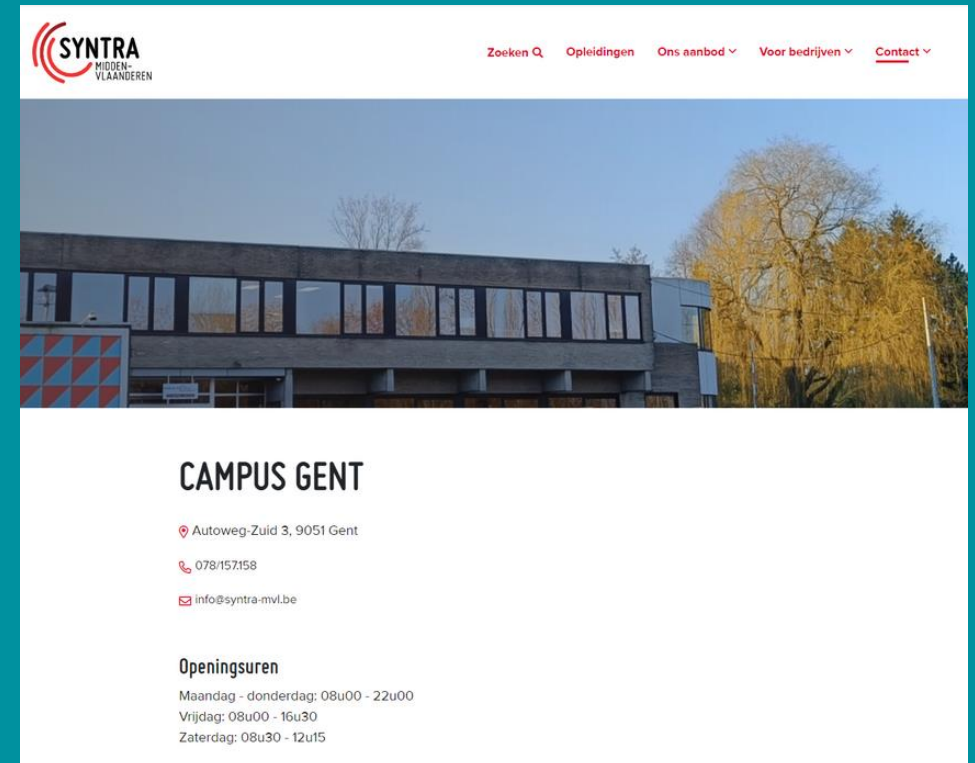
Medewerker  
fastfood

- 2e graad

# SYNTRA

## Syntra Midden Vlaanderen

- Coördinator:  
Eva Heus



The screenshot shows the website for Syntra Midden-Vlaanderen. At the top left is the logo with the text 'SYNTRA MIDDEN-VLAANDEREN'. To the right is a navigation menu with links: 'Zoeken Q', 'Opleidingen', 'Ons aanbod v', 'Voor bedrijven v', and 'Contact v'. Below the navigation is a large photograph of a modern building with a long row of windows. Underneath the photo, the text 'CAMPUS GENT' is displayed in bold. Below this, contact information is provided: a location pin icon followed by 'Autoweg-Zuid 3, 9051 Gent', a phone icon followed by '078/157158', and an email icon followed by 'info@syntra-mvl.be'. At the bottom, the heading 'Openingsuren' is followed by the operating hours: 'Maandag - donderdag: 08u00 - 22u00', 'Vrijdag: 08u00 - 16u30', and 'Zaterdag: 08u30 - 12u15'.

# Aanbod Syntra Midden-Vlaanderen Gent

Keuken-  
medewerker

- 2e graad 1e jaar
- 2e graad 2e jaar

Hulpkelner  
dual

- 2e graad 1e jaar
- 2e graad 2e jaar

Restaurant en  
keuken

- 3e graad 1e jaar
- 3e graad 2e jaar

Kok  
dual

- Se-n-se na OK3

# OPLEIDINGSMOGELIJKHEDEN

VDAB



Horeca-opleiding  
ism Horeca Forma

HORECA FORMA



Gratis trainingen  
Open aanbod

HORECA VLAANDEREN



Startersopleiding  
Eigen horecazaak



# WERKNEMERSOPLEIDINGEN

- Zijn gratis
- Voor werknemers en hun werkgevers binnen PC 302
- Leerlingen met leerovereenkomst in horeca
- Individuele opleidingen
- Bedrijfsopleidingen
- Clusteropleidingen
- Getuigschrift





# Nederlands op de werkvloer

Focus op specifieke begrippen, uitdrukkingen, ...  
nodig voor de job:

Meer info:

[Opleiding: Nederlands op de werkvloer \(NODW\) | Horeca Forma](#)

- Inclusief tips voor de (Nederlandstalige) leidinggevenden en directe collega's
- In totaal ongeveer 20 uren.
- De training/coaching is op maat en aangepast aan het taalniveau. Tijdens een intakegesprek bepalen we samen de beste aanpak.

# EEN JOB IN DE HORECA VINDEN

AANTAL VACATURES STIJGT: VOORAL  
HORECA EN CULTUURSECTOR ZOEKEN  
PERSONEEL

 NIEUWS | 08/03/2022

## Recordaantal vacatures in Vlaanderen: “En in de horeca nog veel meer dan de cijfers doen uitschijnen”

In oktober werden er bij de VDAB 36.255 nieuwe vacatures aangemeld, 43 procent meer dan in dezelfde maand vorig jaar. Tegelijk blijft ook het aantal openstaande vacatures ongezien hoog. Zeker in de horeca is personeel vrijwel onvindbaar.

**Horeca massaal op zoek naar  
helpende handen: deze vacatures  
staan open**

**VRAGEN?**



# Benieuwd naar **meer?**

WEBSITE  
HORECA FORMA



WEBSITE  
MISE-EN-KLAS



NEEM CONTACT OP



[www.horecaforma.be](http://www.horecaforma.be) OF <https://mise-en-klas.be/>



[lore.dheygere@horecaformavlaanderen.be](mailto:lore.dheygere@horecaformavlaanderen.be)



horeca  
forma

vlaanderen